La chef Rosanna Marziale Brand Ambassador di Xelecto di Caffè Molinari

rosanna-marziale-caffe-molinari-7f1034ac

Il caffè a fine pasto ha un ruolo difficile, quello di chiudere il percorso gustativo delle portate precedenti: se è vero che la sintonia tra chef e maitre si esprime nella scelta del caffè, punto di incontro ideale tra prodotto e servizio nella ristorazione, è altrettanto vero che la sintonia tra **Caffè Molinari** e **Rosanna Marziale** si riconosce in **Xelecto**, l'espresso che unisce tradizione e innovazione in un modello eccellente.

Cosa hanno in comune il caffè Xelecto e Rosanna Marziale? Prima di tutto l'amore per l'eccellenza, il legame con il territorio, la ricerca delle migliori materie prime selezionate, l'impiego di tecniche che esaltano le naturali qualità del cibo… ma è il **mix di tradizione e innovazione** che da sempre si può riscontrare come firma in cucina della nota chef campana, così come nel nuovo caffè espresso Xelecto, sviluppato da Caffè Molinari.

Rosanna Marziale, infatti, crede nella tradizione come base di ogni sperimentazione e - proprio per la sua capacità di coniugare un ricco bagaglio di esperienze con le tecniche di lavorazione più moderne e innovative - incarna correttamente tutti i valori del Caffè Xelecto, che nasce da una selezione accurata dei più pregiati caffè provenienti dal mondo intero, grazie alle competenze nel settore maturate negli anni da Caffè Molinari, e dalla capacità di preservare in ogni tazzina tutti gli aromi e il gusto della miscela originaria, grazie alle tecnologie più evolute applicate alla produzione e al confezionamento: il sistema monodose Xelecto di Caffè Molinari garantisce la **perfetta conservazione del gusto originario**, la totale assenza di sprechi e la riduzione quasi a zero della manutenzione delle macchine.

Questi vantaggi, che diventano valori preziosi per il ristoratore, sono stati tutti riconosciuti da Rosanna Marziale che in Xelecto ha apprezzato non solo la qualità ma anche la semplicità d'uso, la praticità di gestione e l'ampia scelta di pregiati **caffè cru mono-origine** (oltre ai golosi espressi aromatizzati) per poter abbinare ad ogni pasto il caffè giusto, seguendo un percorso sensoriale completo, che non

finisce con il dessert.

Perché infatti **l’ultimo ricordo che ci si porta sempre via da un ristorante non è il dolce ma il caffè**, per cui una cena “stellata” andrebbe sempre conclusa con una tazzina di espresso all’altezza delle altre pietanze… o, per dirla con le parole di Rosanna: “…servire un caffè eccellente a fine pasto non solo è un dovere di ogni chef, ma è un diritto di ogni commensale!”

L’incontro tra Xelecto e Rosanna Marziale, tra passato e futuro, diventa così oggi anche **messaggio di sensibilizzazione**, che si rivolge agli amanti del caffè, a tutti gli esperti gourmet e agli chef più esigenti, che intendono offrire nel proprio locale il massimo della qualità non solo durante il pasto, ma anche dopo, nel ricordo di un’esperienza perfetta, capace di accarezzare e coinvolgere ogni senso.